

## 部分不合格项目的小知识

### 一、二氧化硫残留量

二氧化硫是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，具有漂白、防腐和抗氧化作用。少量二氧化硫进入人体不会对身体健康造成危害，但过量食用会引起如恶心、呕吐等胃肠道反应。调味品中二氧化硫残留量超标的原因，可能是个别生产者使用劣质原料以降低成本，其后为了提高产品色泽超量使用二氧化硫；也可能是使用时不计量或计量不准确；还可能由于使用硫磺熏蒸漂白这种传统工艺或直接使用亚硫酸盐浸泡所造成。

### 二、噻虫胺

噻虫胺是新烟碱类中的一种杀虫剂，是一类高效安全、高选择性的新型杀虫剂，具有触杀、胃毒和内吸活性。主要用于水稻、蔬菜、果树及其他作物上。GB2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》规定，根茎类蔬菜中噻虫胺最大残留限量为 0.2mg/kg。

### 三、恩诺沙星

恩诺沙星属第三代喹诺酮类药物，是一类人工合成的广谱抗菌药。《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》(GB 31650-2019) 中规定，恩诺沙星在鱼的皮和肉中最大残留限量值为 100 $\mu$ g/kg。水产品中恩诺沙星残留量超标的原因，可能是在养殖过程中为快速控制疫病，违规加大用药量或不遵守休药期规定，致使上市销售产品中的药物残留量超标。